ESSAI

N° 186.

SUR LE CAFÉ;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris le 12 août 1818, pour obtenir le grade de Docteur en médecine ;

PAR J. N. LAGUERRE, de Ligny,

Département de la Meuse.

Laudatur ab his, culpatur ab illis.
HOR., sat. 2.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n.° 13.

1818.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. LEROUX, Doyen.
M. BOURDIER.
M. BOYER.
M. CHAUSSIER, *Examinateur.*
M. CORVISART.
M. DEYEUX, *Examinateur.*
M. DUBOIS, *Examinateur.*
M. HALLÉ, *Examinateur.*
M. LALLEMENT.
M. PELLETAN.
M. PERCY.
M. PINEL.
M. RICHARD.
M. THILLAYE.
M. DES GENETTES.
M. DUMÉRIL.
M. DE JUSSIEU.
M. RICHERAND, *Examinateur.*
M. VAUQUELIN, *Président.*
M. DESORMEAUX.
M. DUPUYTREN.
M. MOREAU.
M. ROYER-COLLARD.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs; qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MA MÈRE.

Gage d'amour et de respect filial.

A MON FRÈRE.

D'un père qui m'aimait, dont je faisais l'espoir,
Je fus, hélas! privé presque avant de le voir.
Mais, pour me consoler, il me restait un frère,
Bienfaiteur généreux, ami zélé, sincère,
Qui de mes jeunes ans dirigea le long cours,
M'enseigna les vertus qu'il pratiqua toujours.
O vous, à qui je dois bien plus que l'existence,
Dont les soins empressés, la tendre bienveillance,
Ont orné mon esprit et façonné mon cœur,
Qui me servez de père et de seul protecteur:
O vous, de qui je tiens cet état qui m'honore,
Ce titre qui me plaît et dont je me décore;
Agréez cet essai; qu'il vous soit le garant
De ma reconnaissance et de mon dévoûment
Puisse un frère chéri, flatté de cet hommage,
Sourire à mes efforts en voyant son ouvrage!

A MONSIEUR DUMONT,

Docteur en médecine, etc.

Vous avez dirigé mes premiers pas dans la carrière médicale, recevez, je vous prie, cet opuscule, comme un témoignage public de ma gratitude et de mon estime.

J. N. LAGUERRE.

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/essaisurlecafe0000parj

AVANT-PROPOS.

L'USAGE du café est aujourd'hui si généralement répandu, et si peu de personnes le connaissent bien, que j'ai cru devoir en faire le sujet de ma dissertation. Le café a exercé la plume d'un grand nombre d'écrivains; mais si l'on jette un coup-d'œil sur quelques-uns de ces écrits, on est frappé de la diversité des opinions. Les uns ont préconisé avec une exagération quelquefois ridicule les propriétés du café; d'autres, au contraire, plus ridicules encore, le condamnent comme nuisible dans presque tous les cas. Enfin, le café a éprouvé le sort de toutes les grandes découvertes, telles que l'opium, le quinquina, la vaccine, etc.; c'est-à-dire, qu'il a été alternativement vanté, blâmé, prôné, proscrit; mais enfin, à force de bienfaits, il a converti ses persécuteurs en prosélytes. Si cette boisson était si pernicieuse, serait-elle devenue un besoin pour tant de monde ? Non, sans doute; son excès seul est nuisible, comme l'excès du vin, *omne quod nimium, naturæ inimicum*; et certes on ne s'avisera pas d'arracher les vignes et de proscrire le vin de nos tables parce que quelques gens s'enivrent.

Mon intention n'a pas été de dire quelque chose de nouveau sur ce sujet; mais si ce faible essai, dans lequel

j'ai cherché à réunir tout ce qu'il y a de plus certain sur le café, est jugé digne de la Faculté de médecine de Paris, et lu avec quelque intérêt par ceux qui daigneront le parcourir, j'aurai atteint mon but.

ESSAI

SUR LE CAFÉ.

Les mots *café* en français, et *coffee* en anglais et en hollandais, noms que l'on donne aussi à la boisson qui se prépare avec cette semence, tirent, selon *Galland* et *Jussieu*, leur origine de celui de *caouhé*, par lequel les Turcs distinguent la même boisson. *Galland* le fait aussi dériver de *cahouah*, par lequel les Arabes désignaient d'abord le vin, et ensuite toutes les autres liqueurs.

Description botanique.

Le *café* est le fruit d'un arbre que l'on nomme *cafier*, *cafeyer*.

Le cafeyer, *coffea arabica*, auquel *Jussieu*, dans un mémoire publié dans ceux de l'académie des sciences, 1713, donne le nom de *jasminum arabicum*, appartient à la pentandrie monogynie de *Linné*, et à la famille des rubiacées de *Jussieu*.

Cet arbre est originaire d'Arabie, où la nature, avare pour les besoins, est prodigue pour le luxe. Il fut long-temps la plante chérie de cette terre heureuse. Les tentatives inutiles que firent les Européens pour en faire germer le fruit leur firent croire que les habitans du pays le trempaient dans l'eau bouillante ou le faisaient sécher dans le four avant de le vendre, pour conserver à jamais un commerce qui faisait leur richesse principale. On ne fut détrompé de cette opinion que lorsqu'on eut porté l'arbre

même à Batavia, et ensuite à l'île Bourbon et à Surinam. L'expérience fit voir qu'il en était du café comme de beaucoup d'autres semences, qui ne lèvent point, si elles ne sont pas mises en terre toutes récentes.

Cet arbre, qui ne prospère que sous un climat où l'hiver ne se fait pas sentir, est surtout cultivé dans le royaume d'Yemen, vers les cantons d'Aden et de Moka. Sa racine est pivotante, son tronc droit et revêtu d'une écorce grisâtre, fine ; ses branches sont noueuses, souples, très-ouvertes et toujours opposées deux à deux ; les inférieures prennent une direction plus horizontale que les supérieures ; ses feuilles sont lisses, entières, ovales et aiguës comme celles du laurier ; elles sont de plus opposées et séparées à leur base par une écaille intermédiaire. Les fleurs, disposées en anneaux, ont une corolle blanche semblable à celle du jasmin, sont chargées de cinq étamines et portées elles-mêmes sur le pistil. Celui-ci, renfermé dans un calice à cinq divisions, devient avec lui une baie d'abord verte, puis rougeâtre, et enfin d'un rouge obscur dans sa parfaite maturité, de la grosseur d'un bigarreau, et remplie de deux noyaux ou fèves de substance dure et comme cornée. Ces noyaux sont convexes à l'extérieur, aplatis et sillonnés du côté par lequel ils se touchent. Une de ces deux semences venant à avorter, celle qui reste acquiert ordinairement plus de volume.

On appelle *café en coque* ce fruit entier et desséché, et *café mondé* ses semences dépouillées de leur enveloppe propre et commune. Ces enveloppes ont été nommées improprement *fleurs de café*. Les Orientaux en font une boisson très-estimée, et connue en France sous le nom de *café à la sultane*.

En Europe, on se sert exclusivement des semences mondées ; elles seules feront en conséquence l'objet des considérations dans lesquelles nous entrerons dans cette dissertation.

Les relations des voyageurs nous apprennent que le cafeyer croît dans son pays natal, et même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds, et que le diamètre de son tronc n'excède pas

quatre à cinq pouces, qu'on y voit, en toutes les saisons, des fruits, et presque toujours des fleurs; qu'il fournit deux ou trois fois l'année une récolte très-abondante, et que les vieux pieds portent moins de fruits que les jeunes, qui commencent à en produire dès la troisième ou quatrième année après leur germination.

Le cafeyer prospérait dans les établissemens français et hollandais avant que les Anglais eussent songé à se l'approprier. La Jamaïque fut même la seule des îles britanniques qui crut devoir l'adopter; mais elle n'en poussa jamais la culture aussi loin que les nations rivales.

Histoire du Café.

On n'est pas d'accord sur la découverte du café, que les uns attribuent à la curiosité du supérieur d'un monastère d'Arabie, qui, voulant tirer ses moines du sommeil qui les tenait assoupis, pendant la nuit aux offices du cœur, leur en fit boire l'infusion, sur la relation des effets qu'un garde-chèvres avait observés sur ses chèvres qui avaient mangé de ce fruit. Les autres croient que nous la devons à la piété d'un muphti qui, pour faire de plus longues prières et pousser les veilles plus loin que les derviches les plus dévots, a passé pour s'en être servi un des premiers.

Le café, quoique originaire de l'Arabie heureuse, était en usage dans l'Afrique et dans la Perse avant que les Arabes eussent songé à en faire une boisson.

Vers le milieu du quatorzième siècle, le muphti d'Aden, ville de l'Arabie, voyageant dans la Perse, y vit employer cette boisson, et, à son retour, il la fit connaître dans son pays.

D'Aden il se répandit dans toute l'Arabie et dans les autres parties de l'empire ottoman. Il serait trop long de rapporter toutes les difficultés qu'il eut à surmonter, toutes les discussions auxquelles il donna lieu, toutes les déclamations auxquelles il fut en butte. Il commença à être en crédit à Constantinople sous Soliman-le-

Grand, l'an 1554, et environ un siècle après on l'adopta a Londres et à Paris.

Il ne fut guère possible aux Européens de se procurer des cafeyers vivans, ou d'en obtenir par graines, que fort long-temps après qu'il fut devenu un objet de commerce.

Suivant *Boerhaave*, ce fut un gouverneur hollandais qui, le premier, se procura en 1690 des baies récentes de café qu'il sema à Batavia. Il envoya en 1710 un pied de cet arbre à Amsterdam, d'où sont provenues ces graines qui ont depuis fourni tout ce qui est à présent cultivé aux Indes occidentales.

Resson, lieutenant-général d'artillerie et amateur de botanique, en ayant fait venir de ce pays, en donna un pied au Jardin des Plantes de Paris ; mais il périt. En 1714, les magistrats d'Amsterdam firent présent à Louis XIV d'un cafeyer qui lui fut présenté à Marly ; il fut aussi transporté au Jardin des plantes, où il fut soigné et multiplié par Antoine *De Jussieu.*

C'est dans ce dépôt précieux que Déclieux, enseigne de vaisseau, en prit un pied et des graines qu'il transporta à la Martinique, où il prospéra, et d'où il se répandit dans toutes les Antilles, au point d'en faire une des principales richesses. Nous devons dire en l'honneur de M. Déclieux, que ce zélé philanthrope, dans une longue et pénible traversée qui avait contraint le capitaine de mettre son équipage et les passagers à la ration d'eau, n'hésita pas à partager la sienne, pendant plus d'un mois, avec son pied de café, « sur lequel, dit-il, je fondais les plus heureuses espé- « rances, et qui faisait mes délices ». C'est donc à lui que les colonies sont redevables de cette source de leurs richesses.

L'usage du café était encore inconnu en Europe avant le seizième siècle. Des marchands vénitiens l'apportèrent en Italie. En 1652, on l'adopta en Angleterre. Un marchand nommé Edouard, l'introduisit à Londres.

La France fut long-temps sans tirer parti de cette production. Marseille est la première ville du royaume où l'on ait vu de ces

semences étrangères en 1664. Soliman Aga, ambassadeur de la porte ottomane, en 1669, paraît avoir beaucoup contribué à en établir l'usage à Paris. Le désir de voir un Musulman dans son intérieur, curiosité si naturelle à nos Françaises, valut à Soliman la visite des plus jolies femmes de la cour : il les reçut avec esprit, et, selon la coutume du pays, leur fit présenter le café dans de superbes tasses de porcelaine. Cette liqueur, offerte par un Turc galant, ne pouvait manquer de faire fortune ; aussi y prit-on goût ; et quoiqu'il fût très-difficile alors de se procurer la fève précieuse dont on la composait, par faste, on voulut en faire servir sur sa table.

La première salle publique que l'on vit à Paris, fut construite en 1672, par un Arménien nommé Pascal. Bientôt son exemple fut suivi de beaucoup d'autres, qui commencèrent à décorer l'intérieur de ces salles, de glaces et de tables de marbre : en peu de temps le nombre de ces établissemens se multiplia. Un peuple naturellement vif et léger adopta bien vite l'usage de cette boisson, qui était si propre à entretenir sa gaîté ordinaire. Elle fut d'abord un objet de fantaisie ou de luxe ; elle ne tarda pas à devenir un besoin pour les riches ; le goût s'en répandit de proche en proche dans toutes les conditions, et bientôt chacun prit du café.

On connaît dans le commerce cinq espèces principales de café, ou plutôt cinq sortes, suivant le pays d'où il vient, quoiqu'elles proviennent toutes de la même espèce de cafeyer.

1.° Le café Moka, ainsi nommé du pays d'où cette espèce de cafeyer, aujourd'hui si fort répandu dans toutes les colonies d'Amérique, est originaire. Le grain de ce café est ordinairement rond et petit ; le café Moka est celui qui procure la boisson la plus suave ; c'est aussi le plus estimé, le plus cher, et celui qui tient le premier rang dans le commerce.

2.° Le café Bourbon, cultivé à l'isle de Bourbon. Il a conservé pendant un certain temps le premier rang en qualité ; il l'a conservé

quant au prix qu'il a dans le commerce, mais les gourmets lui préfèrent celui de la Martinique ou de la Guadeloupe bien choisi.

3.° Le café Martinique ou Guadeloupe.

4.° Le café Cayenne. Cette sorte est peu connue, à cause de la petite quantité qu'on en cultive à Cayenne, et qui est introduite dans le commerce : elle est supérieure au café de la Martinique.

5.° Enfin le café S. Domingue ; il passe pour être d'une qualité inférieure aux quatre autres espèces.

Le café n'a pas le même dégré de bonté partout. Celui qui naît dans un sol favorable, qui croît à l'exposition du levant, qui jouit de la fraîcheur des rosées et des pluies, qui est mûri par une chaleur tempérée ; celui-là est supérieur aux autres.

L'usage du café est devenu aujourd'hui si général, qu'on pourrait presque le ranger parmi les objets de première nécessité. Cette généralité a stimulé le génie des inventeurs et des gourmets pour le rendre le plus agréable possible à boire, comme sa grande consommation et sa cherté ont réveillé l'économie et la fraude pour suppléer cette denrée.

Il y a environs trente à quarante ans que le suisse d'un grand seigneur s'avisa de faire griller des glands de chêne qu'il mêloit avec du café torréfié réduit en poudre; il le vendoit meilleur marché : tout le monde y courut, et le suisse fit fortune. La ruse fut découverte, et chacun chercha des moyens de satisfaire son goût sans nuire à sa bourse. On employa de l'orge, des amandes, du seigle, des croûtes de pain rôties, etc., mêlés avec le café. Dans les montagnes de la Virginie en Amérique, les habitans font avec du seigle grillé pur, une boisson qui ne ressemble nullement au café; mais ils lui en donnent le nom, et l'imagination est satisfaite. Dans la Belgique on mêle le café avec la racine de chicorée sauvage. Ce moyen, généralement connu, est aujourd'hui pratiqué dans toute l'Europe, et la racine de chicorée sauvage a ouvert pour Liége une nouvelle branche de commerce. Enfin, dans la Flandre, il est des habitans qui cultivent le *lupin*, qu'ils nomment café,

et dont ils prennent les graines torréfiées en infusion au lieu du vrai café.

Analyse.

L'analyse du café, faite en différens temps par des chimistes également distingués, a offert des résultats partout différens. Je me bornerai à les énoncer.

D'après les expériences les plus récentes faites dans le laboratoire, et en présence de M. le professeur *Vauquelin*, par M. *Gubian*, qui les a consignées dans sa dissertation inaugurale, le café cru contient neuf substances : 1.° de l'acide malique; 2.° de l'albumine; 3.° de la gomme; 4.° un principe colorant jaune; 5.° une matière amère cristallisable; 6.° une huile presque fluide; 7.° une substance grasse assez solide; 8.° une matière sucrée; 9.° le tissu ligneux.

Les expériences sur le café torréfié n'ont point été aussi satisfaisantes; cependant il a paru composé, 1.° d'une matière particulière provenant de la décomposition de l'albumine et du mucilage; 2.° d'un peu d'acide; 3.° d'une petite quantité de matière amère; 4.° d'une substance huileuse provenant en partie de la décomposition des autres principes, et en partie de l'huile déjà existante dans le café cru; 5.° de la partie fibreuse légèrement carbonnée; 6.° d'une matière aromatique volatile, dont on n'a pu déterminer la nature.

Les travaux d'*Herman*, de M. *Cadet*, de *Chenevix*, de *Séguin*, de *Payssé*, sont ceux qui semblent mériter le plus de confiance. Voici en peu de mots les résultats de leurs expériences.

Suivant M. *Cadet*, les principes du café cru sont, de la gomme, de la résine, de l'acide gallique, du principe amer, et une petite quantité d'albumine, le tout uni à un parenchyme fibreux. La torréfaction ajoute un principe nouveau, qui est le tannin en très-petite quantité. Ce chimiste regarde le café de Bourbon et de la Martinique comme identiques dans leur nature; mais le café Moka

s'en distingue en ce qu'il contient plus d'arome, plus de résine, et moins d'acide.

Selon *Herman*, les principes immédiats du café sont, une matière extractive, une gommeuse, et une résineuse.

M. *Séguin* a trouvé dans toutes ses analyses une forte proportion d'albumine, un principe amer, une huile fixe, inodore, insipide, blanche, puis une matière verte particulière.

M. *Chenevix* a particulièrement fait connoître les propriétés du principe amer, en l'obtenant dans un état isolé. Il le considère comme une substance particulière, et lui a trouvé un goût agréable. Un de ses caractères le plus distinctifs est de précipiter l'hydrochlorate d'étain et le sulfate de fer en vert foncé.

M. *Payssé* a prétendu que ce principe amer étoit un acide d'un genre nouveau qu'il appelle *acide cafique*. De nouvelles expériences tendent à prouver que cet acide de M. *Payssé* n'est point un acide particulier.

M. *Parmentier*, s'étant aperçu que le papier brouillard avec lequel on enveloppe le café torréfié chaud prenait un aspect gras, luisant, en avait inféré la présence d'une huile grasse dans le café. M. *Cadet* n'avait pu extraire cette huile ni par l'expression, ni par l'ébullition avec les alcalis. M. *Séguin* est parvenu à l'isoler par le moyen de l'alcohol et de la congélation. La légère odeur du café cru fait présumer qu'il contient aussi une huile volatile; quelques chimistes en ont parlé, mais légèrement.

Enfin on doit compter aussi, comme principes du café, le fer, la chaux, et l'hydro-chlorate de potasse, que l'on trouve dans les cendres de cette semence.

Préparations.

La torréfaction du café, sa réduction en poudre, et son infusion, sont les préparations communément adoptées aujourd'hui pour la composition de cette liqueur.

Torréfaction. La torréfaction est la première, et non la moins essentielle des opérations que l'on fait subir au café. Il faut y apporter les plus grandes précautions. *Dufour* et *Gentil* remarquent que les vertus et le bon goût de cette boisson en dépendent. *Bernier* dit qu'étant au grand Caire, où le café est fort en vogue, les meilleurs connaisseurs l'assurèrent qu'il n'y avait dans cette grande ville que deux personnes capables de bien préparer cette liqueur.

On torréfie le café au moyen du cylindre ou tambour de tôle, que l'on fait tourner sur un fourneau de même matière, dans lequel on entretient un feu clair, égal et doux. Cette manière de le rôtir est préférable en ce qu'elle est moins fatigante que la torréfaction à la poêle, et que le grain est plus également brûlé. On doit éviter toute torréfaction poussée trop loin, parce que le principe huileux contenu dans cette fève deviendrait empyreumatique; les parties volatiles se dissiperaient, et le café, réduit en un état charbonneux, en rendrait l'infusion désagréable et plus nuisible que salutaire : on doit donc observer que, dès qu'il a pris une couleur cannelle, il est temps de le retirer. On introduit quelquefois dans la machine à torréfier du beurre frais ou du sucre, pour donner au café un aspect brillant, et pour fixer les principes les plus volatils qui s'en échappent lorsqu'on le brûle. Après avoir tourné le tambour à l'air pendant deux à trois minutes, on verse le café sur un corps froid, tel que le marbre, afin de concentrer en lui-même ses principes. L'usage de l'étouffer dans une serviette ou un papier brouillard est préjudiciable, parce que ces corps s'emparent de la partie huileuse.

Pulvérisation. Le café étant torréfié au degré prescrit, il faut, avant de le moudre, le laisser entièrement refroidir. Pour la pulvérisation, on se sert d'un instrument dit *moulin à café.* Pour ajouter à la bonté de son infusion, il convient de réduire le café en poudre le plus fine possible, qui, par là présentant à l'eau des surfaces plus multipliées, lui communiquera plus abondamment

ses principes. M. *Cadet Devaux* prétend qu'il est préférable de piler le grain dans un mortier couvert, parce qu'il conserve plus d'arôme que celui qui a été passé au moulin. Il est essentiel de mettre le moins de temps possible entre sa torréfaction et son infusion.

Infusion. Le café étant torréfié et réduit en poudre, on prépare l'infusion. Pour cela, on se sert ordinairement d'un vaisseau de forme et de matière variables, que l'on nomme *cafetière.* La méthode la plus simple consiste à y jeter dans de l'eau bouillante la quantité de café convenable (les proportions sont en général d'une once par livre d'eau), et à le laisser infuser jusqu'à sa clarification. On fait de cette manière de fort bon café; mais quelques auteurs, et les gourmets, prétendent que ce procédé est peu méthodique, et ils conseillent le suivant : on prend une cafetière large dans le bas et étroite dans le haut, et munie d'un couvercle troué à son centre, de manière à pouvoir y introduire le bâton d'un moussoir; on fait d'abord bouillir l'eau, comme précédemment, l'on y dépose la quantité de café prescrite, et l'on retire du feu la cafetière que l'on laisse pendant deux heures sur des cendres chaudes, exactement fermée, pour que le café s'y infuse lentement, et, par cette digestion, donne le temps à l'eau de le mieux pénétrer. Mais comme cette poudre n'est point agitée, pendant l'infusion, par le bouillonnement de l'eau, qui autrement ferait évaporer les principes volatils, elle se précipite insensiblement, et forme un dépôt que le liquide ne fait qu'effleurer, ne le touchant qu'à sa superficie; c'est ce dépôt que l'on nomme *marc.* Il est évident que dans cet état le café ne pourrait communiquer que faiblement ses principes à l'eau; ce qui prouve la nécessité d'agiter ce marc. Pour remplir cette indication, on aura donc recours au moussoir dont nous avons parlé, et dont on passera le manche par le trou du couvercle de la cafetière; on le fera tourner rapidement entre les mains en sens contraire, et l'on répètera cette

opération de quart-d'heure en quart-d'heure pendant deux heures. Après ce temps, on éloignera absolument du feu la cafetière, on en laissera reposer le café pendant quinze à vingt minutes, après lesquelles on pourra décanter la liqueur pour en faire usage. L'habitude qu'ont certaines personnes de faire clarifier le café avec la colle de poisson est très-mauvaise ; on lui ôte par ce moyen une grande partie de son parfum.

Les gourmets recherchent trois choses dans le café ; ils veulent y trouver un arome agréable, une saveur légèrement austère, et une belle couleur jointe à une certaine densité, qu'ils appellent *corps* (1).

Pour remplir toutes ces indications, M. *Cadet* conseille d'opérer de la manière suivante :

1.° Choisir un café qui, sec, n'ait aucun goût de moisi, ou qui ne soit pas mariné.

2.° Partager la quantité que l'on veut torréfier en deux parties égales.

3.° Torréfier la première simplement jusqu'à ce qu'elle ait une couleur d'amandes sèches ou de chapelure de pain, et qu'elle ait perdu un huitième de son poids.

4.° Torréfier la seconde partie jusqu'à ce qu'elle ait la couleur brune marron, et qu'elle ait perdu un cinquième de son poids.

5.° Mêler les deux parties ensemble, et les moudre, ou mieux, les piler.

6.° Ne brûler ni infuser le café que le jour où l'on doit le prendre.

7.° Verser sur quatre mesures (2) de café quatre tasses d'eau froide ; mettre cette infusion écoulée à part.

---

(1) Quelques Orientaux mettent tant de prix à cette densité, qu'ils réduisent leur café en poudre très-fine, laissent le marc dans leur infusion, et la prennent épaisse comme une bouillie claire.

(2) La mesure est d'une demi-once.

8.° Verser sur le même café trois tasses d'eau bouillante, et mêler l'eau qui s'écoulera avec la première : on doit obtenir six tasses de café.

9°. Faire chauffer brusquement ce café au moment de le prendre, et ne pas le laisser bouillir.

10.° Se servir pour infuser d'un vase de porcelaine, de faïence ou d'argent.

Ce procédé, qu'indique la théorie, est aussi confirmé par l'expérience. Mais aujourd'hui la méthode généralement adoptée, tant pour la qualité de l'infusion que par la facilité et la promptitude avec laquelle elle est faite, consiste à la préparer dans ces instrumens de ferblanc si ingénieusement inventés, auxquels on a donné le nom de *filtres*. La manière de s'en servir est trop simple pour que je croie devoir en parler davantage. Du reste, quel que soit le mode que l'on ait suivi dans la préparation du café, si l'amateur veut explorer, analyser et éprouver toutes les sensations délicieuses dont cette liqueur flatte le goût, il ne doit y mettre que peu de sucre ; car cette substance voile l'amertume légère qui entre certainement pour quelque chose dans le plaisir qu'on a à prendre du café, et dans le bien qu'il procure.

Café au lait. Le déjeuner favori des dames aujourd'hui, est en général le café au lait ou à la crème ; cette manière de prendre le café du matin a son utilité et ses inconvéniens. Celui qu'on lui reproche le plus communément, c'est de donner des fleurs blanches et d'augmenter considérablement cette évacuation chez les personnes qui en sont habituellement incommodées. Ce reproche ne me paraît pas sans fondement ; l'expérience me l'a confirmé, et je pense que les femmes chez lesquelles, comme c'est le plus ordinaire, cette maladie est accompagnée de mauvaises digestions doivent s'abstenir de café au lait. Nous verrons plus loin qu'au contraire le café à l'eau doit être recommandé dans ces mêmes cas.

Il est à remarquer que l'habitude exerce son empire d'une

manière particulière sur les personnes qui font journellement usage du café au lait. Les effets qu'elles éprouvent de sa privation varient selon les individus ; mais toutes en ressentent quelque atteinte à leur santé.

Le café au lait convient dans la phthisie, et dans tous les cas où l'usage du lait est indiqué ; il rétablit promptement les constitutions épuisées par la goutte, ou par d'autres maladies chroniques.

Propriétés du Café considérées sous le rapport physiologique.

L'usage du café est commun en Égypte, et si familier en Turquie, que, suivant le rapport de M. *Hecquet*, il y tient lieu de vin ; il fait les délices des riches, la principale subsistance des artisans, des pauvres, des soldats qui se nourrissent de quelques tasses de café.

Le temps le plus propre à prendre le café à l'eau est sans doute celui où finit le dîner, parce que cette boisson, se mêlant avec les alimens, en favorise merveilleusement la digestion ; elle a de plus le précieux avantage de dissiper les vapeurs du vin, et de laisser dans la bouche un parfum qui fait oublier le goût des viandes.

Un des moyens propres à rendre utile cette boisson, c'est de la prendre autant chaude qu'il est possible ; parce qu'étant refroidie, ses principes peuvent avoir souffert quelque dissipation.

Les nations du Levant ajoutent au café des clous de girofle, de la cannelle, du cardamome, des grains de cumin, ou de l'essence d'ambre, mais jamais ni lait ni sucre. En Europe, en Amérique et aux Indes occidentales, on y mêle ordinairement du sucre sans aromates.

Le café, tel qu'on le prend ordinairement aussitôt qu'il est dans l'estomac, détermine une sensation agréable à l'épigastre ; il excite l'action de tous les organes ; mais ceux sur lesquels il exerce le plus son influence, sont le cœur et le cerveau. Il peut, dans certaines constitutions individuelles très-irritables, occasionner de l'anxiété,

de la chaleur, des palpitations de cœur, un véritable mouvement fébrile; mais n'en a-t-on pas exagéré les inconvéniens, lorsqu'on a dit qu'il pouvait produire des vertiges, des exanthèmes de la face, la faiblesse de la vue, la paralysie, et même l'apoplexie?

Si le café, pris en excès, est quelquefois nuisible à l'économie animale, on peut dire que chez la plupart des individus, et pris modérément, il agit comme un excellent tonique sur l'estomac, dont il favorise les fonctions, excite celles de l'entendement, l'action musculaire, les sécrétions et les exhalations; il prête plus de vivacité à l'imagination et à la mémoire; fait jaillir la pensée, pour me servir d'une expression heureuse de *Tourtelle*; chasse le chagrin, rappelle la gaîté; en un mot, donne plus d'activité à tout l'organisme. Le café, sous le rapport de son action sur l'estomac et sur l'organe cérébral, est très-utile aux gens de lettres; les sensations sont à la fois plus vives et plus distinctes, les idées plus actives et plus nettes. Ce n'est pas sans raison que le sénateur *Cabanis* appelait le *café* la boisson intellectuelle. Aussi les savans, ceux qui se livrent aux veilles, aux travaux du cabinet, en font-ils, en général, un usage habituel. *Fontenelle, Voltaire, Delille* en prenaient beaucoup, et sont morts très-vieux. C'était presque la seule nourriture que *Voltaire* se permit sur la fin de sa vie; il sentait, disait-il, ranimer sa verve lorsqu'il voyait fumer sa tasse. *Delille*, parmi ceux qui ont payé leur tribut d'éloge au café, mérite d'être cité. Qui ne connaît ces beaux vers?

« A peine j'ai goûté ta liqueur odorante,
« Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
« Agite tous mes sens; sans trouble, sans cahots
« Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.
« Mon idée était triste, aride, dépouillée;
« Elle rit, elle sort richement habillée;
« Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
« Boire dans chaque goutte un rayon du soleil. »

M. *Berchoux*, dans son délicieux poëme de la gastronomie, n'en fait pas un éloge moins pompeux :

« Le café vous présente une heureuse liqueur,
« Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur.
« Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
« Un esprit plus ouvert, un sang-froid plus aimable.
« Bientôt, mieux disposé par ses puissans effets,
« Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets.
« Elle est du dieu des vers honorée et chérie;
« On dit que du poëte elle sert le génie,
« Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
« A dû de meilleurs vers au parfum du café.
« Il peut du philosophe égayer les systèmes,
« Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes.
« Par lui l'homme d'état, dispos après diner,
« Forme l'heureux projet de nous mieux gouverner.
« Il déride le front de ce savant austère,
« Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
« Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
« Se dédommage ainsi d'être un sot en français.
« Il peut de l'astronome, éclaircissant la vue,
« L'aider à retrouver son étoile perdue.

Bâcon dit que le café soulage la tête et réjouit le cœur. *Willis* assure que, si l'on en prend tous les jours, il éclaire, il vivifie l'âme, et dissipe les chagrins. Le célèbre *Harvey* en faisait un grand usage. A sa vertu stomachique, il joint l'avantage de dissiper la nonchalance et la langueur chez les personnes dont le genre nerveux est affaibli par l'excès, la fatigue, ou une conduite irrégulière.

Quels que soient les heureux effets reconnus du café, il a été en butte aux reproches les plus graves et les plus mal fondés. On l'a accusé de causer l'insomnie; mais une observation de M. *Hallé* prouve que du moins il ne la procure que d'une manière relative. Ce professeur distingué dit avoir vu un homme habitué à l'usage

du café se priver de cette boisson, et ne pouvoir plus dormir, et, qu'en ayant repris, il recouvra le sommeil. *Hoffmann* a prétendu qu'il donnait lieu à la fièvre miliaire et au pourpre ; mais, pour détruire cette assertion, il suffit de remarquer que les habitans des campagnes où l'usage du café est presque inconnu, ne sont pas exempts de ces maladies. Mais l'accusation la plus alarmante est celle que *Simon Pauli* a portée contre cette boisson, de rendre les hommes impuissans et les femmes stériles : heureusement elle ne mérite aucun fondement ; car elle devrait attirer au café un anathême universel, si elle était bien prouvée. Cette opinion a son origine dans une prétendue histoire d'*Oléarius*, que *Hecquet* a consignée de la manière suivante dans ses dispenses de carême : « Une reine de Perse, ne sachant ce qu'on voulait faire d'un cheval que l'on tourmentait pour le renverser à terre, s'informa à quel dessein on se donnait, et à cet animal, tant de mouvemens. Les officiers firent honnêtement entendre à la princesse que c'était pour en faire un hongre. Que de fatigues ! répondit-elle, il ne faut que lui donner du café. Elle prétendait en avoir la preuve domestique dans la personne de son mari, que le café avait rendu indifférent pour elle. » Le conte est plaisant, mais ce n'est qu'un conte ; il est même plus raisonnable d'attribuer l'indifférence ou l'impuissance dont se plaint cette reine, à l'usage abusif de l'eau-de-vie chez les Perses, qu'à toute autre cause. D'ailleurs les peuples où l'usage du café est le plus familier, comme ceux du Caire, de l'Égypte, sont aussi riches en enfans qu'aucune autre nation ; et s'il est vrai, comme l'ont écrit la plupart des auteurs, qu'un de ses meilleurs effets soit de rétablir la menstruation supprimée, d'aider sa première apparition, et de préserver les femmes de la chlorose, de la leuchorrée, etc., rien ne sera plus propre à préparer les filles à devenir femmes, et les femmes à devenir mères.

Tourtelle prétend que le café est nuisible aux personnes maigres, aux femmes qui ont des fleurs blanches. Ne tombe-t-il pas ici dans le vague des expressions? N'est-ce pas trop les généraliser? En

effet, la maigreur ne vient-elle pas souvent du vice des digestions et du défaut de nutrition, qui en est la suite ? Or, la difficulté et la lenteur des digestions ne dépendent-elles pas le plus ordinairement de l'état de faiblesse de l'estomac ? Ainsi le café ne conviendra-t-il pas dans ces cas, s'il n'existe d'ailleurs de puissantes raisons qui doivent le faire proscrire.

Quelques personnes ont été plus loin, et jusqu'à prétendre que le café était un poison. Tout le monde connaît à ce sujet la réponse que Fontenelle, plus qu'octogénaire, fit à un médecin qui lui soutenait que c'était un poison lent. « Oui, dit il, bien lent; car depuis que j'en prends, je n'en ai pas encore ressenti l'effet. »

Cette boisson est généralement nuisible aux enfans, à cause de de la dispositon aux convulsions; mais elle peut cependant être avantageuse à quelques-uns; à ceux, par exemple, qui sont menacés de scrophules, du rachitis, du carreau, etc. Par son usage, on augmentera l'énergie des propriétés vitales; les fonctions digestives, qui sont si souvent lésées par le mauvais lait et les mauvais alimens dont on surcharge l'estomac de ces petits malheureux, s'exécuteront plus librement; on préviendra les coliques, les diarrhées, le développement des vers, et tant d'autres maladies qui sont l'apanage de l'enfance. On peut mêler à la bouillie qu'on lui prépare une cuillerée de cette liqueur peu sucrée, ou bien on la leur fait prendre après qu'ils ont avalé cette nourriture. On ne doit pas redouter qu'une aussi petite quantité procure l'insomnie; ou, si cela était, l'usage un peu long-temps continué entraînerait l'effet de l'habitude.

Le café conviendra spécialement aux vieillards, pour hâter leurs digestions et soutenir la contractilité du système musculaire. On doit le recommander surtout en hiver, s'il est humide, et en été plus que dans toute autre saison. Les organes internes sont frappés d'une véritable débilité; toute l'action, tous les mouvemens sont dirigés au-dehors; les sueurs sont abondantes, ou même excessives, l'énervation est à son comble : le café pris modérément fera dériver

une partie de ces forces sur le centre épigastrique ; l'harmonie se rétablira entre les parties extérieures et intérieures ; à la débilité succéderont le bien-être, l'activité et la force.

Dans les convalescences accompagnées d'une débilité excessive, où il est nécessaire d'employer les toniques, le café est d'autant plus avantageux qu'outre qu'il ramine les fonctions des organes digestifs, et successivement toutes les parties de l'économie, il est d'un goût très-agréable, et est pris sans répugnance par le convalescent, dégoûté pour l'ordinaire de tous les médicamens dont il a fait usage pendant sa maladie.

Il est néanmoins certains individus auxquels le café est contraire, et doit être défendu; ceux, par exemple, d'une grande susceptibilité nerveuse. On en a vu chez qui une seule tasse de café produisait le tremblement de tous les membres. Ceux qui sont disposés aux insomnies, à l'apoplexie, aux hémorraghies actives, au vomissement de sang, aux hémorrhoïdes, aux palpitations de cœur; les femmes dont les évacuations périodiques sont très-abondantes, celles qui sont en couche, et enfin toutes les personnes sujettes à quelque phlegmasie, doivent s'en abstenir.

Des propriétés du Café considéré sous le rapport de la matière médicale et de la thérapeutique.

Le café n'offre pas seulement une boisson agréable et salutaire à ceux dont l'estomac peut être paresseux dans ses fonctions; ce fruit récèle encore des propriétés dont la médecine peut tirer un très-grand avantage pour le traitement de quelques maladies.

Nous allons donc considérer successivement le *café torréfié* et *non torréfié* dans ses rapports avec la matière médicale et la thérapeutique.

Du café torréfié. Ainsi préparé, il est très-avantageux dans la débilité des organes gastriques, et calme sur-le-champ certaines céphalalgies sympathiques dépendantes de cettte débilité; il fait

aussi souvent cesser la migraine. Dans les Indes occidentales où, la céphalalgie, l'hémicranie sont plus fréquentes et plus cruelles qu'en Europe, le café est le seul remède auquel on ait recours dans ce cas. Cependant il manque aussi très-souvent son effet dans certains maux de tête rebelles.

Suivant *Prosper Alpin*, les femmes égyptiennes et arabes prennent avec succès du café pour rappeler le cours de leurs règles.

Il est regardé par quelques auteurs comme un puissant diurétique. *Moseley* dit que, si, avant de prendre une tasse de café, on avale un verre d'eau, il agit comme apéritif.

Le café est quelquefois utile dans l'apoplexie. *Mallebranche* rapporte, dans les mémoires de l'académie des sciences, 1702, l'histoire d'un apoplectique à qui des lavemens faits avec une forte décoction de café furent administrés avec succès.

Des diarrhées opiniâtres ont été arrêtées par *Lauzoni* au moyen du café.

On s'en est servi avec avantage dans la leucorrhée, l'hydropisie, les affections vermineuses, l'anasarque, et plusieurs autres indispositions occasionnées par une nourriture malsaine, ou par le défaut d'exercice, la faiblesse des fibres et la suppression de la transpiration.

On a guéri des fièvres intermittentes rebelles en faisant prendre aux malades d'une à deux onces de café en décoction dans quelques onces d'eau; on ajoutait à cette décoction la tête d'un citron: mais il convient de ne l'administrer qu'après avoir détruit les complications, et, comme le quinquina, de préférence quelque temps avant le paroxysme.

Musgrave avait dit que le café calmait les accès d'asthme qui surviennent chez les goutteux. Ce fait n'avait pas encore été vérifié; lorsque *Pringle*, à qui *Percival* avait communiqué quelques-unes de ses observations sur le café, lui écrivit que cette substance était un excellent palliatif dans les accès d'asthme périodique. Il en donnait en décoction une once dans un verre d'eau, et il réitérait

cette dose au bout d'un quart d'heure ou une demi-heure. *Percival* a ensuite employé le café dans l'asthme avec le même succès; et Floyer, qui était sujet à cette maladie, faisait à la fin de sa vie un grand usage de café, et s'en trouvait bien.

Moseley pense que le grand usage qu'on fait du café en France a diminué le nombre des calculs; il a du moins observé que cette maladie était plus rare dans les colonies françaises, où le café est très en vogue, que dans les colonies anglaises, où l'on en prend beaucoup moins. En Turquie, où il sert de boisson principale, les calculs et la goutte, ces maladies si communes et si cruelles dans nos provinces, sont à peine connues.

Mais parmi les précieuses qualités du café, celle de remédier aux inconvéniens qui sont la suite de l'usage immodéré de l'opium ne doit pas être considérée comme la moins importante. *Percival* a remarqué sur lui-même que cette boisson en neutralisait les effets narcotiques. La même observation a été confirmée par *Carminati*, chez des personnes atteintes de maladies vénériennes : ce fait est d'ailleurs constaté tous les jours par les Orientaux, qui prennent habituellement de fortes doses de café et d'opium. Le café est non-seulement le meilleur correctif de l'opium, mais encore le remède le plus efficace contre les maladies occasionnées par les opiacés.

On l'a aussi préconisé dans le scorbut comme curatif et comme un excellent prophylactique.

Enfin, il a été proposé dans les fièvres adynamiques et ataxiques ; mais aucune expérience n'a encore été publiée en sa faveur dans ces cas, et je ne sais jusqu'à quel point on doit compter sur son efficacité.

Du café non torréfié. Le café non torréfié donne à l'eau une teinte jaune verdâtre; de là le nom de *café citrin*, qui a été donné à cette boisson, recommandée par *Andry* et par d'autres. Mais c'est principalement dans ces derniers temps que l'attention des médecins a été appelée par le professeur *Grindel* sur le café non torréfié,

qu'il regarde comme un bon succédané du quinquina. C'est à l'établissement clinique de l'université impériale de Dorpat en Russie, que l'auteur a fait ses expériences ; et c'est surtout dans les fièvres intermittentes que ce médicament a été avantageux. Cependant il a été aussi administré avec succès comme tonique dans diverses autres circonstances. M. *Grindel* l'a donné en poudre, en décoction, à l'état d'extrait. Pour préparer la poudre, on expose d'abord le café couvert d'eau à un feu léger, jusqu'à ce qu'il ne soit plus qu'un peu humide ; on le met alors dans un four modérément échauffé, où l'on achève de le dessécher. On y regarde souvent, pour ne pas le laisser se torréfier. Ainsi desséché, le café se pulvérise facilement, et peut se moudre dans un moulin ordinaire. Pour que la décoction soit active, l'auteur fait bouillir une once de café dans dix-huit onces d'eau, jusqu'à réduction de six onces. Il conseille de préparer l'extrait dans des vases de terre, et non de fer.

Sur plus de quatre-vingts cas de fièvres intermittentes, il n'y en a eu que quelques-unes qui ont résisté à l'action du café préparé de l'une ou l'autre de ces manières. En poudre, la plus forte dose a été d'un scrupule, toutes les deux à trois heures ; rarement il a fallu plus de deux onces de poudre pour guérir une fièvre intermittente, même des plus rebelles : seize onces de décoction ont guéri une fièvre de ce type. M. *Grindel* donne souvent la décoction pour seconder l'effet de la poudre. Les doses de l'extrait sont variables, et sont comparables à celles de l'extrait de quinquina. Une fièvre intermittente a été arrêtée avec six gros d'extrait.

Quand on administre le café comme tonique, l'extrait paraît mériter la préférence sur les autres préparations.

Parmi plusieurs observations intéressantes dans lesquelles M. *Grindel* a employé avec succès le café comme tonique se trouve celle d'un homme âgé de trente à trente-sept ans, qui, ayant été guéri d'une hydropisie de poitrine, restait dans une espèce de marasme accompagné de diarrhée, qu'on avait cherché en vain à

combattre par le quinquina. Après avoir suspendu pendant quelque temps toute espèce de médicament, comme la maladie continuait de faire des progrès, on recourut à l'extrait de café, combiné avec un peu d'opium et dissous dans l'eau; mais ce mélange occasionnait de vives douleurs dans le bas-ventre, et l'on s'en tint ensuite à l'extrait de café seul, à la dose de deux petites cuillerées par jour, dissoutes dans environ six onces d'eau. Ce médicament améliora progressivement l'état du malade; il en prit près de douze onces dans l'espace de deux mois, au bout desquels il fut guéri.

Une dame avait perdu en peu d'années neuf enfans, qui tous avaient succombé, vers l'âge de deux ou trois ans, à une atrophie terminée par une diarrhée colliquative. Le dixième, âgé d'un an et demi, était sur le point de subir le même sort; le quinquina passait par les selles sans être altéré; les autres médicamens étaient sans effet, lorsqu'on essaya la décoction de café, à laquelle on avait ajouté dans le commencement un peu de gomme adragant et d'extrait de tormentille. On se borna dans la suite à la seule décoction de café, que l'on administra pendant neuf semaines. L'enfant s'est parfaitement rétabli.

Gentil, dans une dissertation sur le café, rapporte aussi une foule d'observations qui prouvent l'efficacité de la décoction de café cru dans cet état des solides que l'on appelle *atonie*, et en général, dans les maladies chroniques.

Tous ces succès devraient engager les médecins à expérimenter eux-mêmes ce médicament, qui offrirait de plus que le quinquina, le double avantage de la facilité à se le procurer, et de la modicité du prix.

HIPPOCRATIS APHORISMI

(*Edente* PARISET).

I.

Paulò deterior et potus et cibus, jucundior autem, eligendus potiùs quàm meliores quidem, sed ingratiores. *Sect.* 2, *aph.* 38.

II.

Facilius est repleri potu quàm cibo. *Ibid.*, *aph.* 11.

III.

Non satietas, non fames, neque aliud quidquam bonum est, quod naturæ modum excedat. *Ibid.*, *aph.* 4.

IV.

A longo tempore consueta, etiamsi fuerint deteriora, insuetis minùs turbare solent : oportet igitur etiam ad insolita se vertere. *Ibid.*, *aph.* 50.

V.

Famem vini potio solvit. *Ibid.*, *aph.* 21.